Nous, mais chez vous

BIG TRAITEUR

Big Fernand - Monsieur Fernand - Little Fernand

EXPERT ès HAMBURGÉS et PAINS-SAUCISSES

UNE ASCENDANCE DE POIDS

Nous, mais chez vous
BIG TRAITEUR
Big Fernand - Monsieur Fernand - Little Fernand

... est né de la fusion sensuelle de deux concepts de restaurants décalés, novateurs et franchouillardemment portés sur la **qualité du produit.**

l'atelier du hamburgé
BIG FERNAND

BIG FERNAND, de renommée supra-cantonale et inventeur du Hamburgé.

l'atelier du hot-dog
LITTLE FERNAND

LITTLE FERNAND, l'atelier du hot-dog, concepteur éclairé du Pain-Saucisse.

Une généalogie certes difficile à assumer mais une filiation dont il est aujourd'hui et en tout lieu le fier ambassadeur.

NOUS, MAIS CHEZ VOUS

Avec ses pains, ses saucisses et ses viandes sous le bras, en illuminateur de vos kermesses et autres cérémonies, il est porteur partout où il passe de l'ADN qui ont fait le succès des deux enseignes :

Des produits faits Maison ou nés de la patte d'un artisan français

Un service ardent et rapide

Une équipe épanouie et joviale

Un état d'esprit décalé et une ambiance unique

DES AVANTAGES, MAIS SURTOUT DES QUALITÉS

De bonne composition et joueur,
BIG TRAITEUR s'adaptera à toutes vos folies.

Vifs,
les « Fernand » (section spéciale affectée au service) fourniront des produits frais et de qualité avec une rapidité qui feront la joie de la patience de vos convives.

Travailleur,
Gabin (Traiteur en Chef) vous fournira une réponse dans les 24 h suivant votre demande de devis.

Original et précurseur,
le concept boostera votre Retour sur Investissement.

Patients, endurants et disponibles,
nos Manitous des Evènements vous accompagneront pour toutes les modalités de votre nouba (produits, quantités, logistique, ...).

CHARTE QUALITÉ

Nous, mais chez vous

BIG TRAITEUR

Big Fernand - Monsieur Fernand - Little Fernand

NOS HAMBURGÉS (disponible en minis)

› **Notre pain,**
une recette exclusive préparée par notre boulangerie : «Monsieur Fernand»

› **La viande,**
boeuf, veau, agneau, poulet...
toutes d'origine française, sélectionnées parmi les plus belles races à viande

› **Les Fernandines,**
nos frites Maison, lavées, épluchées et blanchies chaque matin

› **Les fromages,**
français et au lait cru

› **Les sauces,**
concoctées par un chef cuistot (Thomas Boutin) et préparées par nos soins

› **Les desserts,**
confectionnés très tôt le matin par notre Chef Patissier

NOS PAIN-SAUCISSES (disponible en minis)

› **Un véritable pain à hot-dog**
confectionné par notre maître-artisan boulanger

› **Une saucisse de 20 cm !**
(le double d'une saucisse traditionnelle !)

... élaborée par un charcutier
(vosgien !)

...une cuisson à l'ancienne
(dans une marmite !)

...un boyau naturel
(pas de plastique !)

...que de la viande
(pas de protéines de lait !)

› **Des recettes de moutardes artisanales,**
élaborées, pour nous, par notre maître-moutardier (charentais !)

› **Une purée Maison**
préparée chaque matin

MODE D'EMPLOI

ÉTAPE 1

Faites une demande de devis via notre formulaire numérique 2.0 (www.bigtraiteur.com) ou contacter Gabin (Vagabond du goût et Distillateur d'euphories) au 01 42 46 46 12.

ÉTAPE 2

Etablissement de votre proposition pécuniaire.

ÉTAPE 3

Visite des lieux et validation du projet.

ÉTAPE 4

Nous, mais chez vous !

Nous étions chez eux, ils s'en souviendront toute leur vie...

NURUN
Ne s'en est pas remis !

RAY-BAN
Dit qu'on se la pète !

LE SLIP FRANÇAIS
Ne nous soutient plus !

KENZO
Ne peux plus nous sentir !

THOMSON-REUTERS
Nous trouve pitoyables !

BDDP UNLIMITED
Ne veut plus entendre parler de nous !

LVMH
Pense que nous ne sommes pas à notre place !

WE ARE SOCIAL
Nous considère comme son pire ennemi n°1 !

Collez ici votre appréciation salée et envoyez le tout à un concurrent

H&M
Ne nous rappelera pas !

Contact pour votre projet :

Gabin
Traiteur en Chef

Téléphone filaire
01 42 46 46 12

Appareil portatif
06 59 12 36 87

Adresse de contact électronique : **bigtraiteur@biggroupe.com**

bigtraiteur.com

55 rue du Faubourg Poissonnière, Paris 9e

Design : albanperinet.com